

CHAPTER

02

diner.bij.chapter

3 GERECHTEN EN DESSERT VOOR €45,00

1...2...3...4 dineren bij Chapter!

Dineren bij Brasserie Chapter is niet alleen leuker maar ook gevarieerder. Met het Chapter 4-concept geniet je van 4 gangen, inclusief een dessert voor maar €45,00. Kies gewoon kris-kras uit de lijst wat je lekker vindt. Een echte indeling in voor- en nagerechten hebben we niet. Wel gaat de lijst van 'lichtere' naar wat 'zwaardere' gerechten. Jouw smaak bepaalt wat je eet en in welke volgorde. Liever minder dan 4 gangen? Je kunt gerechten ook los bestellen voor maar €14,00 en €10,00 voor een dessert. Kies smakelijk!



BRASSERIECHAPTER.NL



DINER

DINEREN VANAF 17:00

STARTER

BROOD

olijven-tomaten tapenade, boter, fleur du sel €7,50

CHARCUTERIE CHAPTER

rookamandelen, cornichons €14,00
truffelmayonaise, brioche toast

GERECHTEN

LOS TE BESTELLEN VOOR €14,00

•

ZALM SASHIMI

gemarineerde mango, tay soy dressing, wakame, edamame, togarashi mayonaise, furikake

GEBRANDE ROODBAARS

amandel, Granny Smith, rettich, limoen, vadouvan mayonaise

KOREAN “YUKHOE” STEAK TARTAAR

gochujang mayonaise, nashipeer, sesam, crème van eidooier, cassave

BURRATA

pistache, sumak, bosbessen, rode biet, chioggia biet, dressing van sinaasappel en dragon

GEROOKTE EENDENBORSTFILET

pompoen chutney, gemarineerde paddenstoelen, pecannoot, Pedro Ximenez

••

KROKANTE SUSHI

STEAK TARTAAR

truffel, kastanje champignon, piccalilly, parmezaan crumble, cornichons

GEROOKTE MAKREEL

komkommer, citroen mayonaise, zoetzure rode ui, krokante quinoa

MISO AUBERGINE

sesam mayonaise, gomasio, koriander, lente ui, daikon

••

TRUFFELRISOTTO

paddenstoelen, parmezaanse kaas, bieslookolie, pijnboompitten, rucola

RENDANG CHAPTER

sajoer boontjes, goreng kentang, seroendeng, birambi chutney

MOSSELEN

kerrie, kokos, sereh, rode peper, koriander, paksoi, taugé, bosui

VICHYSOISE

aardappel, prei, knoflookcroutons, pecorino romano, spek krokant

KUNG PAO BLOEMKOOL

gember, pinda, lente ui, szechuan, chili, paprikacoulis, krokante ui

•••

GEBAKKEN RUNDERBAVETTE

quiche lorraine, duxelle van paddenstoel, crème van pastinaak, jus van rode wijn en aceto balsamico

GEBAKKEN ZEEBAARS

crème van bataat en tonkaboon, witlof, zwarte knoflook, beurre blanc, waterkers

SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS

sweet honey glaze, carrot slaw, puffed potato, flaming mustard mayo

BUIKSPEK

gekonfijte zuurkool met rozijnen crème van wortel, krokante aardappel, specerijen jus

TARTE TATIN VAN POMPOEN EN GEITENKAAS

abrikoos chutney, siroop van rode port en specerijen, pompoenpitten, kruidensla

FRIET KEUZE UIT

friet €4,00
vadouvan friet €4,50



 Vegetarisch

DESSERT

LOS TE BESTELLEN VOOR €10,00

CRÈME BRÛLÉE VAN KARDEMOM EN STERANIJS

gepocheerde abrikoos, hazelnoot ijs, pistache kletskop

BASQUE BURNT CHEESECAKE

gebrande peer, miso karamel, vanille ijs, olijfolie

CREMEUX VAN BAILEYS

crème van gekarameliseerde witte chocolade, koffie krokant, gel van bloedsinaasappel, ijs van bloedsinaasappel

CHAPTER KOFFIE & FRIANDISES

koffie of thee, verschillende huisgemaakte friandises
Andere koffie? +€1,50

KAASPLANKJE MET 5 KAZEN

diverse garnituren, notenbrood +€5,00

SPECIAL COFFEE

+€2,50

DESSERTWIJNEN

Pedro Ximenez, stroperige sherry €6,50
Fine Tawny port, Portugal, Douro €5,00
10 years old port, Portugal, Douro €8,50

